

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①① N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 532 833

②① N° d'enregistrement national :

82 15274

⑤① Int Cl³ : A 47 G 23/06; A 47 F 10/06.

①②

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 9 septembre 1982.

③③ Priorité

④③ Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 11 du 16 mars 1984.

⑥① Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦① Demandeur(s) : SOCIETE BREMO S.A. — FR.

⑦② Inventeur(s) : Robert Risler.

⑦③ Titulaire(s) :

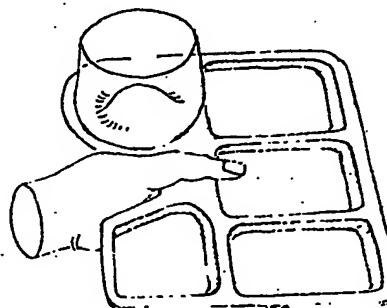
⑦④ Mandataire(s) : Robert Risler.

⑤④ Dispositif du type « plateau-repas » utilisable sans table ni appui.

⑤⑦ L'invention concerne un dispositif permettant de manger
sans table ni plan fixe et éventuellement en restant debout.
Il se compose essentiellement :

1. d'un plateau léger et rigide pouvant être tenu d'une seule
main, le pouce en dessus et conçu de telle sorte qu'il soit de
lui-même en équilibre sur la main porteuse.
2. d'un ensemble d'éléments accessoires adaptables au plateau
et actionnés par le pouce, permettant d'opérer la plupart des
manipulations nécessaires à la consommation des aliments les
plus divers.

Peu onéreux, les éléments constituant un tel dispositif ont
un très large champ d'application, en particulier dans la restau-
ration rapide et de qualité.



FR 2 532 833 - A1

La consommation des aliments demande normalement un plan fixe, table ou comptoir, dont la fonction est double :

- d'une part, supporter les aliments et boissons en attente d'être consommés,
- 5 - d'autre part, soutenir l'assiette quand on exerce sur elle une pression pour couper, par exemple.

En absence d'un tel plan fixe, ce qui est habituellement le cas pour les buffets de réception notamment, l'une des mains se trouvant immobilisée par la tenue du verre, la seule nourriture possible est du type
10 sandwiches ou canapés qui, faute de pouvoir être stockés, doivent être pris pratiquement un à un, d'où l'encombrement et la bousculade habituelle autour des buffets et comptoirs.

Pour permettre une alimentation plus variée, il est souvent mis à la disposition de l'utilisateur des assiettes et des couverts mais cela est sans
15 effet, étant donné la difficulté qu'il y a à tenir à la fois un verre et une assiette d'une seule main et l'impossibilité, dans cette situation, d'opérer aucune manipulation telle que la découpe par exemple.

Cet état de fait a pour conséquence d'interdire le développement d'un mode d'alimentation rapide ne nécessitant pas de table mise, alors qu'un
20 besoin de plus en plus grand de ce type de repas se fait sentir.

La présente invention a pour objet un dispositif palliant ces inconvénients, en ce qu'il permet, sans table ni plan fixe et, éventuellement en restant debout :

- de rassembler la boisson et les aliments d'un repas,
- 25 - de consommer ces derniers de façon commode y compris, s'il est nécessaire, de les couper ou d'exercer une pression pour les fractionner en bouchées.

I - Le dispositif proposé a pour élément de base un plateau rigide et léger (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3) caractérisé en ce que :

- 30 1) il comporte une échancrure dans son pourtour (Fig. 1, 1) permettant de le tenir la main ouverte en dessous et le pouce au dessus (Fig. 5) , échancrure positionnée de telle façon que, le plateau étant chargé, l'axe vertical passant par son centre de gravité traverse le plan contenant le polygone de sustentation décrit par la main porteuse en un point situé à l'intérieur de ce polygone et,
35 idéalement, aussi proche que possible de son centre (Fig. 4). Cette caractéristique différencie fondamentalement le plateau proposé d'instruments en apparence semblables comme les palettes de peintres par exemple.

En effet, ces dernières exigent, pour se maintenir en équilibre une action constante du pouce. Au contraire, le plateau proposé se trouve, de lui-même, en équilibre sur la main porteuse. De ce fait, le pouce libéré peut actionner divers instruments adaptés au plateau et permettant diverses manipulations, la découpe notamment.

2) Il comporte un ou plusieurs alvéoles destinées à recevoir les aliments ou les récipients contenant les aliments (Fig. 1,2).

3) Il comporte un ou plusieurs reliefs circulaires (Fig 1,3) dont la coupe est en forme de " cul de bouteille" (Fig 3)

Cette disposition ayant pour effet d'immobiliser par simple emboîtement divers récipients adaptés (gobelets et tasses par exemple (Fig 6,7,8) elle permet de tenir le plateau main ouverte en dessous, voire de le poser sur un plan sans que les récipients en soient expulsés , ce qui serait le cas s'ils étaient simplement engagés dans un trou traversant le plateau.

II - Un premier groupe d'accessoires adaptés est constitué par :

1) Divers récipients notamment gobelets et tasses caractérisés en ce que leurs fonds comportent en creux, un profil identique aux reliefs circulaires du plateau (Fig. 6 Fig 7, Fig 8).

2) Divers récipients caractérisés en ce qu'ils comportent une pièce mince, horizontale, en saillie (Fig. 9,5) pièce positionnée de telle sorte que, le récipient étant posé dans l'alvéole faisant face au pouce, elle vient en coïncidence avec le méplat du plateau prévu à cet effet (Fig. 10) . (méplat = Fig. 1,4) .

Par simple pression sur la pièce en saillie, le pouce immobilise le récipient permettant ainsi de consommer à l'aide d'une cuillère par exemple , des aliments demandant une pression relativement forte (crème glacée par exemple).

3) Des éléments en forme de palettes comportant le même type de pièce en saillie et portant divers reliefs notamment des dents effilées destinées à pénétrer dans l'écorce de certains fruits ou légumes tels que les melons, les avocats, les pamplemousses (Fig. 11, Fig. 12) .

III - Un deuxième ensemble d'éléments accessoires est conçu pour permettre si cela est nécessaire de découper certains aliments en bouchées et de porter ces bouchées à la bouche.

1) Une pièce comportant une palette élastique dont l'extrémité libre est munie de stries ou de dents (Fig.14,7) qui se fixe au plateau

../..

par des pinces (FIG. 14,8) sur le méplat (Fig. 1,4). La pièce ainsi mise en place, le pince se trouve en position pour actionner la palette élastique ce qui permet d'immobiliser un aliment préalablement amené au contact de cette palette.

- 5 2) Un instrument double, couteau à l'une de ses extrémités et fourchette à l'autre (Fig. 13) à l'aide duquel la main libre amène l'aliment à couper sous la palette élastique qui l'immobilise, puis le coupe et porte la bouchée à la bouche.

Ainsi défini, le dispositif proposé permet, sans table, ni plan fixe ,
10 de consommer commodément les aliments les plus divers.

Il est évident que la liste des éléments accessoires n'est nullement limitative et qu'elle peut au contraire être facilement complétée par d'autres instruments répondant à tels cas particuliers et fonctionnant selon les mêmes principes .

- 15 De même, la taille du plateau, le nombre et la disposition des alvéoles et des reliefs peuvent varier selon l'importance des repas à consommer. En particulier un plateau de plus grande dimension peut comporter une alvéole de forme spéciale permettant, après en avoir vidé une partie dans le gobelet, de poser, semi-couchée une bouteille contenant le reste
20 de la boisson (Fig. 16 et 17).

Enfin, selon l'invention, de nombreux dispositifs spécialisés sont possibles, en particulier :

- a) pour le thé, comportant relief pour tasse, logement pour petit pichet de lait, alvéole sucrier et alvéole pour pâtisseries (Fig. 18).
25 b) pour petit déjeuner, comportant relief pour tasse, relief pour verre jus de fruit, logement pour petit pichet de lait, alvéole sucrier, conteneur double : beurrier/confiturier, alvéole pour toasts et croissants (Fig. 19).
c) pour dégustation de fruits de mer (Fig. 20), notamment pour huîtres
30 comportant alvéoles spéciales pour six huîtres, relief pour un verre, alvéole centrale de manipulation et instrument cuillère à bord coupant (Fig. 21) pour détacher et prendre la chair du coquillage.
d) pour dégustation de fruits préalablement dénoyautés et coupés en tranches (Fig. 22), comportant un relief fixe-verre et une alvéole
35 semi circulaire de dimension telle qu'elle puisse recevoir un fruit coupé en quatre tranches.

../..

e) pour dégustation d'un demi-melon comportant relief pour un verre de vin doux (Porto), alvéole spéciale demi-sphérique face au pouce (Fig 23) et instrument en forme de pelle coupante (Fig. 24).

- 5 f) pour dégustation de mélange de fruits frais coupés en morceaux (Fig 25) comportant relief pour un verre de vin doux ou jus de fruit, une alvéole semi-sphérique, une alvéole à sucre en poudre et un instrument (Fig. 26) à piquer les morceaux de fruits.

Tous les éléments décrits sont réalisables par les techniques ordinaires, notamment en métal léger embouti ou en plastique alimentaire, 10 moulé ou façonné à chaud. Réalisés industriellement, ces dispositifs peu onéreux sont susceptibles d'un très vaste champ d'applications..

- a) dans l'industrie hôtelière et la restauration en permettant notamment l'extension d'un mode d'alimentation rapide du type "fast food" des anglo-saxons mais avec toute la richesse de la cuisine française.
- 15 b) dans le domaine des traiteurs fournissant en ville les buffets pour réceptions.
- c) dans le domaine de la vente au public pour réception simple chez soi.
- d) dans des domaines nouveaux qu'ils rendent possibles tels que :
- stations de dégustation de fruits, de coquillages ...
- 20 - repas consommés dans les salles de spectacles, les stades ...
- e) dans tous les cas où un plan d'appui fixe fait défaut, notamment à bord de véhicules en mouvement : avions, bateaux, chemins de fer, cars ... avec une mention particulière pour la voiture individuelle ce qui permet d'envisager l'ensemble du réseau de Stations-Services
- 25 comme distributeurs de repas-rapides.

REVENDEICATIONS

1°- Un dispositif comprenant :

1) Un plateau léger et rigide caractérisé en ce que :

a) il comporte une échancrure (1) dans son pourtour permettant de le tenir la main ouverte en dessous et le pouce en dessus,

5 Echancrure positionnée de telle sorte que, le plateau étant chargé, l'axe passant par son centre de gravité traverse le plan contenant le polygone de sustentation décrit par la main porteuse, en un point intérieur à ce polygone et idéalement aussi proche que possible de son centre (Figure 4)

10 b) il comporte une ou plusieurs alvéoles (2), spécialisées ou non destinées à recevoir les aliments ou les récipients contenant les aliments.

c) il comporte un ou plusieurs reliefs dont la forme en coupe trans versale est celle du "cul de bouteille" (3).

15 2) Diverss récipients, notamment des gobelets et des tasses caractérisés en ce que leurs fonds comportent en creux un relief identique à celui décrit en 1, C (Fig. 6 et 7).

3) Divers récipients caractérisés en ce qu'ils comportent une pièce mince, horizontale, en saillie (5) positionnée de telle sorte que le récipient étant posé dans l'alvéole faisant face au pouce, cette pié-
20 ce vient en coïncidence avec le méplat (4) du plateau.

4) Divers instruments en forme de palette (Fig. 11) comportant une pièce identique à la pièce en saillie décrite ci-dessus (6) position-
25 née de façon que la palette reposant sur le fond de l'alvéole faisant face au pouce, cette pièce vienne en coïncidence avec le méplat (4) du plateau. La surface des palettes comportent divers reliefs notam- ment des pointes effilées.

5) Un élément caractérisé en ce qu'il comporte :

30 a) une pièce élastique (7) comportant à son extrémité libre des stries ou des dents.

b) deux pièces de part et d'autre de la pièce élastique (7) formant pinces (8) et conçues de façon à se fixer sur le méplat (4) du plateau (Fig. 15).

6) Un instrument caractérisé en ce que l'une de ses extrémités est fa-
35 çonnée en lame coupante et l'autre en dents de fourchettes (Fig. 13)

2° - Un dispositif selon 1° comportant notamment une alvéole particulière (Fig. 17) permettant de poser semi-couchée une bouteille déjà en

../..

partie vidée de son contenu.

- 3° Un dispositif selon I°, spécialement adapté au thé (Fig. 18) caractérisé en ce qu'il comporte un relief fixe-tasse, un logement ou relief pour petit pichet de lait, une alvéole sucrière, une alvéole à pâtisseries..
- 5 4° - Un dispositif selon I°, spécialement adapté au petit déjeuner caractérisé en ce qu'il comporte : relief fixe tasse, relief fixe verre, relief ou logement pour pichet de lait, alvéole sucrière, alvéole pour double conteneur : beurrier/confiturier, alvéole pour toasts et croissants. (Fig. 19) .
- 10 5° Un dispositif selon I°, spécialement adapté à la dégustation des huitres (Fig. 20) caractérisé en ce qu'il comporte : relief fixe verre, six alvéoles recevant les huitres ouvertes, une alvéole de manipulation face au pouce et un instrument formant cuillère à un bord coupant (Fig. 21) pour détacher la chair de l'huitre et la porter à la bouche.
- 15 6° Un dispositif selon I°, spécialement adapté à la dégustation de fruits préalablement dénoyautés et coupés en tranches (Fig. 22) caractérisé en ce qu'il comporte un relief fixe-verre et une alvéole semi-circulaire de dimension telle qu'elle puisse recevoir un fruit coupé en quatre tranches.
- 20 7° Un dispositif selon I°, spécialement adapté à la dégustation d'un demi-melon (Fig. 23) caractérisé en ce qu'il comporte un relief fixe-verre, une alvéole semi-sphérique face au pouce et un instrument accessoire en forme de pelle coupante (Fig. 24) .
- 25 8° Un dispositif selon I°, spécialement adapté à la dégustation de mélanges de fruits frais coupés en morceaux (Fig. 25) caractérisé en ce qu'il comporte un relief fixe-verre, une alvéole semi-circulaire de la contenance d'un petit bol, une alvéole sucrière de plus petite taille et d'un instrument (Fig. 26) en forme de petite fourchette à deux dents.
- 30

figure 1

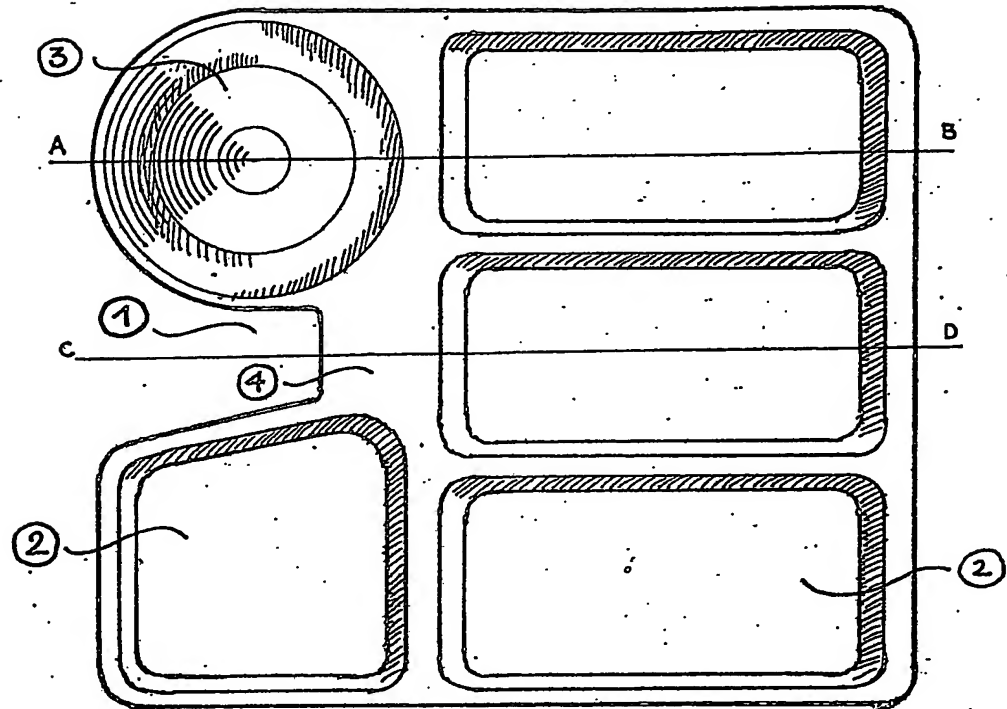


figure 2



figure 3

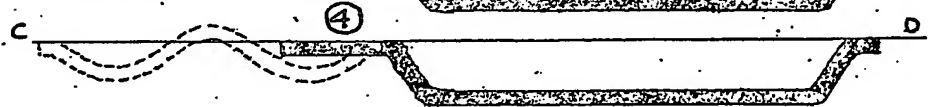
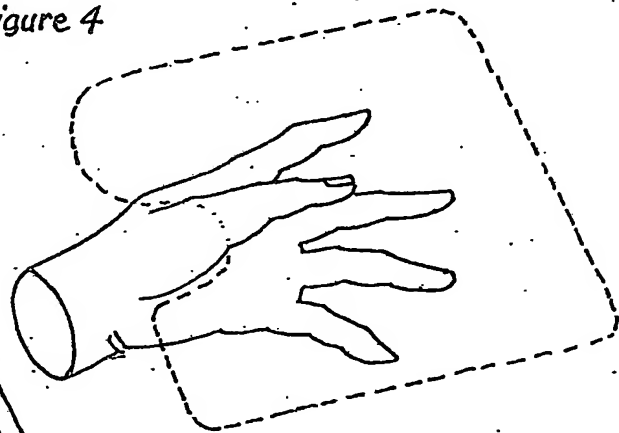
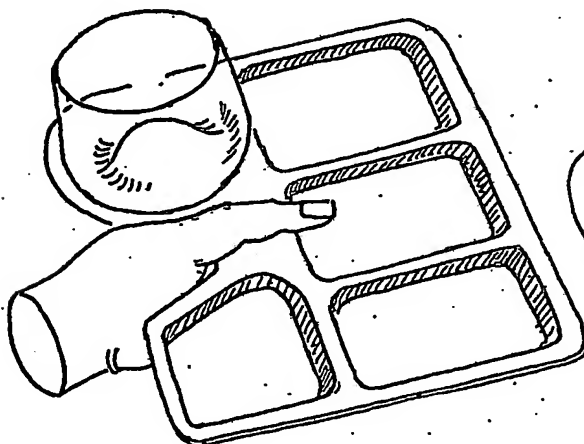


figure 4

figure 5



2/3

figure 6

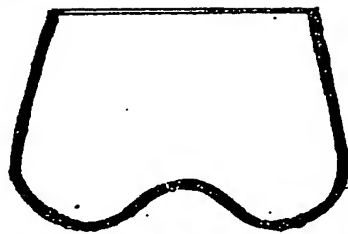


figure 7

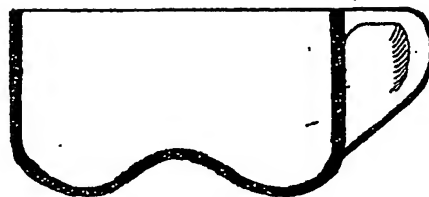


figure 8



figure 9

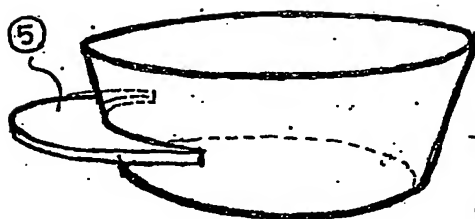


figure 10

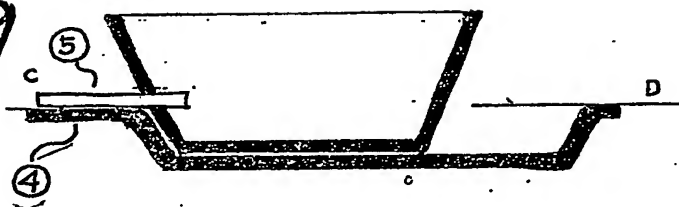


figure 11

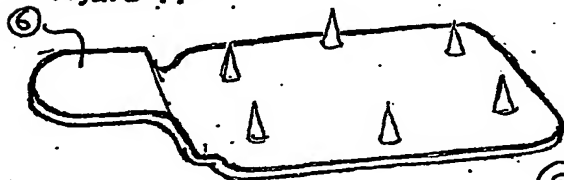


figure 12



figure 13



figure 14

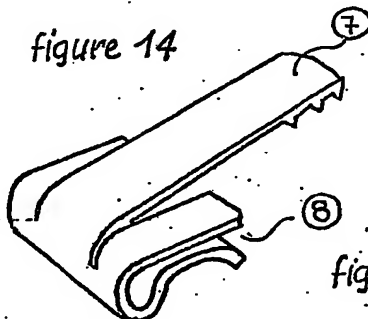
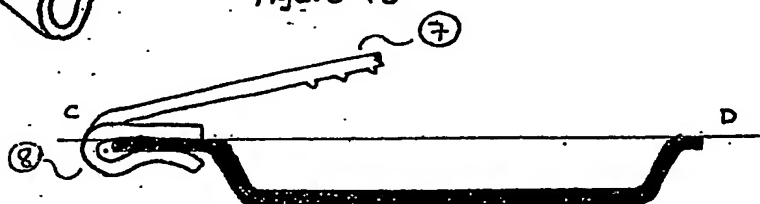


figure 15



3/3

figure 16

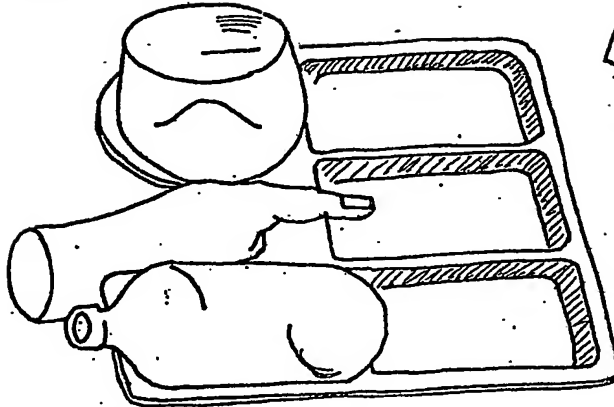


figure 17

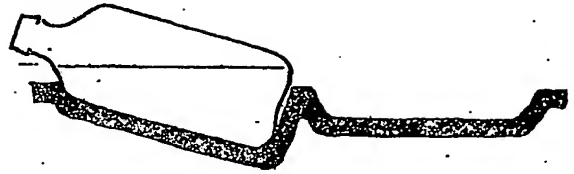


figure 19

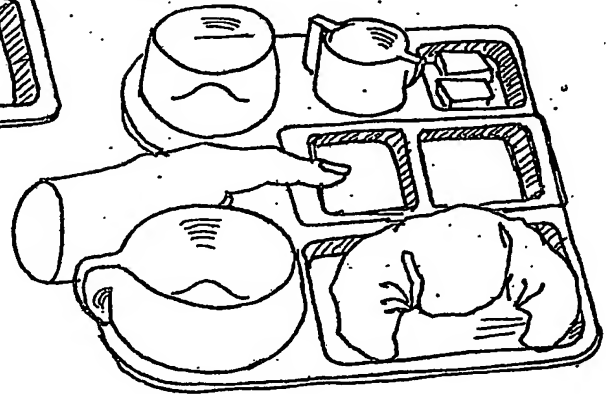


figure 18

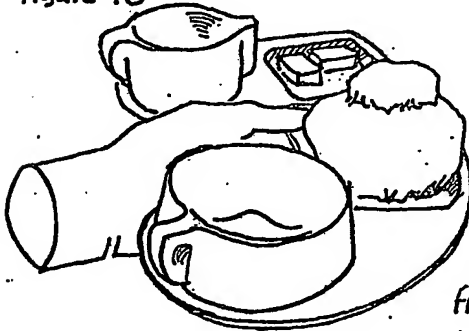


figure 21



figure 20

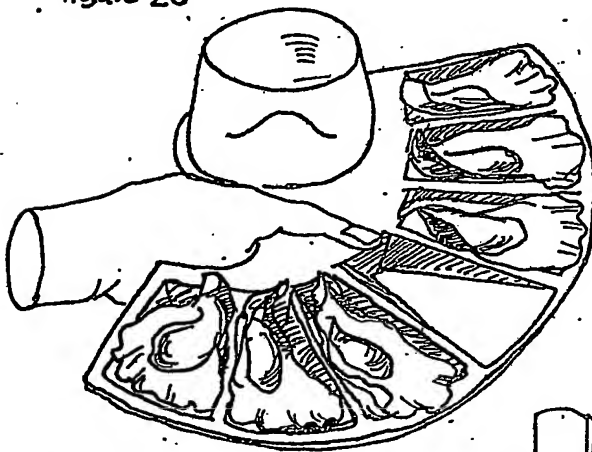


figure 22

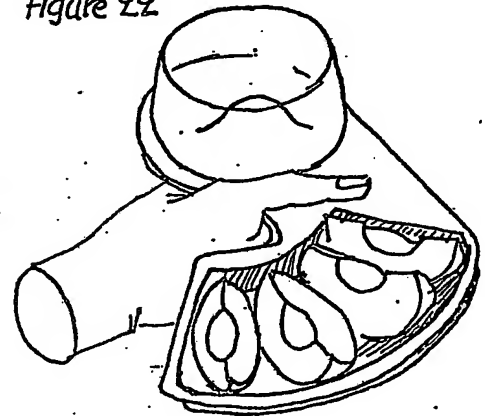


figure 25

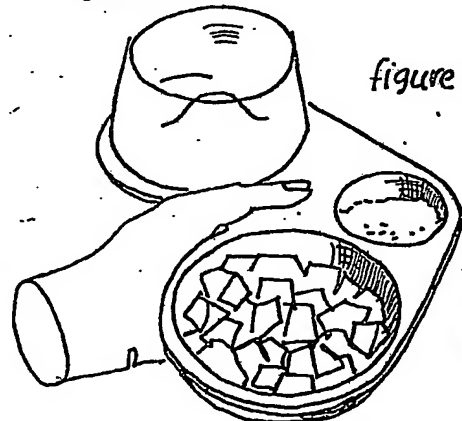


figure 26



figure 23

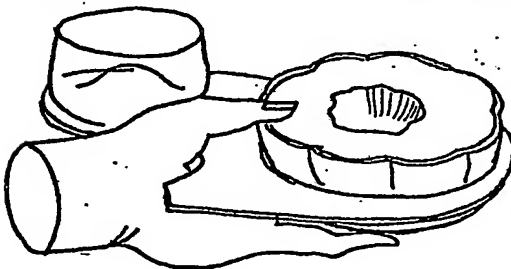


figure 24

